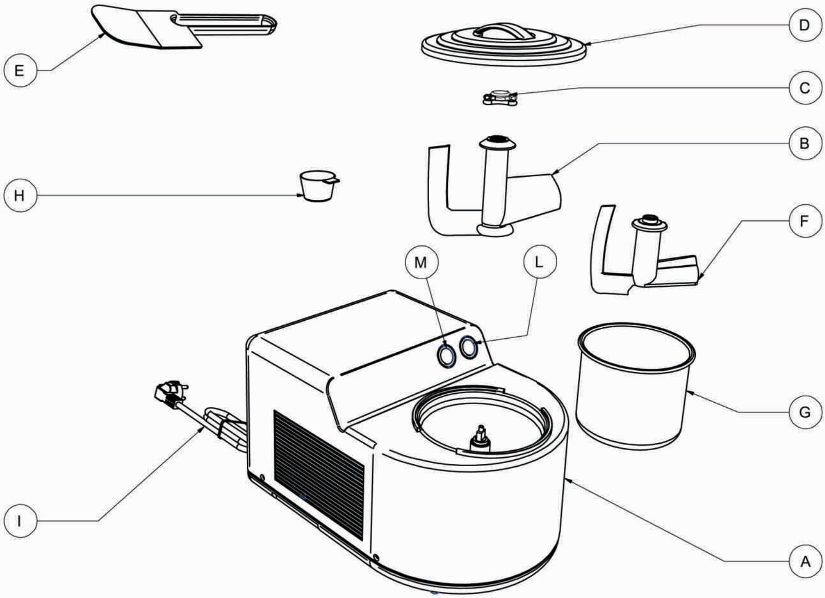
gelato GELATISSIMO



INSTRUCTION BOOK
MODE D’EMPLOI
INSTRUCCIONES PARA EL USO
ISTRUZIONI PER L’USO
GEBRAUCHSANWEISUNG
ИНСТРУКЦИИ

NEMOX®

GELATO GELATISSIMO



U.K.: INSTRUCTIONS OF USE pag. 4

A). Main base, including fixed bowl.
B). Mixing paddle for fixed bowl.
C). Mixing paddle tightening knob.
D). Transparent lid.
E). Ice cream spatula.
F). Mixing paddle for removable bowl.
G). Removable bowl.
H). Measuring cup.
I). Power supply cord.
L). Refrigeration switch.
M). Mixing paddle switch.

F: MODE D' EMPLOI pag. 7

A). Corps de l'appareil avec cuve fixe.
B). Pale pour cuve fixe.
C). Écrou de serrage de l'agitateur.
D). Couvercle transparent.
E). Spatule.
F). Pale pour cuve amovible.
G). Cuve amovible.
H). Mesure.
I). Fiche d'alimentation.
L). Bouton de commande de refroidissement.
M). Bouton de commande de la pale.

E: INSTRUCCIONES pag. 10

A). Cuerpo del aparato con recipiente fijo.
B). Pala de mezclado para recipiente fijo.
C). Tornillo para fijar la pala.
D). Tapa.
E). Paleta para helado.
F). Pala de mezclado para recipiente extraíbile.
G). Recipiente extraible.
H). Medidor.
I). Cable de alimentación.
L). Interruptor de enfriamiento.
M). Interruptor de la pala de mezclado.

I: ISTRUZIONI D' USO pag. 13

A). Corpo gelatiera con pentola fissa.
B). Pala miscelatrice per pentola fissa.
C). Pomolo di fissaggio per pale.
D). Coperchio trasparente.
E). Spatola raccogligelato.
F). Pala miscelatrice per pentola estraibile.
G). Pentola estraibile.
H). Misurino.
I). Cavo di alimentazione.
L). Tasto comando refrigerazione.
M). Tasto comando pala miscelatrice.

D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN Seite 16

A). Gerätegehäuse mit festem Behälter.
B). Rührwerk für festen Behälter.
C). Befestigungsknopf für Rührwerk.
D). Deckel.
E). Spachtel.
F). Rührwerk für herausnehmbaren Behälter.
G). Herausnehmbarer Behälter.
H). Messbecher.
I). Netzstecker.
L). Taste für Einschalten und Gefrierbeginn.
M). Taste für Rührwerk.

ИНСТРУКЦИИ СТР. 19

A). Корпус аппарата с закрепленной коробкой.
B). Вращающаяся лопасть для закрепленной коробки.
C). Закрепляющая деталь для лопасти.
D). Прозрачная крышка.
E). Лопатка для мороженого.
F). Вращающаяся лопасть для вынимающейся коробки.
G). Вынимающаяся коробка.
H). Мензурка.
I). Электрический шнур.
L). Кнопка для холодильной установки.
M). Кнопка для вращаю щейся лопасти.

ENGLISH (EUROPEANS COUNTRY)

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the **EC Directives 89/109**. This appliance complies with the requirements of the **Low Voltage Directive 72/23** and successive amendment 93/68, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 59/336** and successive amendment 92/31 and 93/68.

FRANÇAIS (PAYS EUROPEENS)

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la **Directive CEE/89/109**. Cet appareil est conforme aux prescriptions de la **Directive de Basse Tension 72/23** avec amendement successif 93/68 et de la **Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 89/336** avec amendement successif 92/31 et 93/68**.**

ESPAÑOL (ESTADOS EUROPEOS)

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden a la **Norma CEE 89/109**. Este aparato cumple lo dipuestos por la **Directiva de Baja Tensión 72/23** con enmienda siguiente 93/68 y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 89/336** con enmienda siguiente 92/31 y 93/68.

ITALIANO

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della **Direttiva CE 89/109**. Inoltre questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della **Direttiva di Bassa Tensione 72/23** con successivo emendamento 93/68 e della **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 89/336** e successivi emendamenti 92/31 e 93/68.

DEUTSCH

Die benutzten Materiallen und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den **CE Normen 89/109**. Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinie für **Niederspannung 72/23** mit anschließender Abänderung 93/68 sowie der Richtlinie der **Elektromagnetischen Kompatibilität 89/336** mit anschließender Abänderung 92/31 und 93/68.

РУССКИЙ

Материалы и часты прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соотвествуют **нормативам CE 89/109**. Кроме этого, прибор соотвествует существующим **нормативам низкого напряжения 72/23** со следующей поправкой 93/68 и **нормативам электромагнитной совместимости 89/336** со следующими поправками 92/31 и 93/68.

Made in Italy by

NEMOX®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- To protect against risk of electric shock, do not put the main body of appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorized service personnel only should do repair.
- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.
- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Check that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains.
- **Do not use sharp utensils inside the bowl!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or metal spoon may be used, when the appliance is in the “OFF”or “0” position.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not put any part in the dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on the cord.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equiped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for damages to things or people in the event that the prescribed safety norms have not been respected.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!

IMPORTANT:

This Ice Cream Machine contains its own refrigerant which must be allowed to settle after transport. Leave the Ice Cream Machine on a horizontal surface for at least 12 hours after purchase or after any move which might have stored the machine the wrong way up.

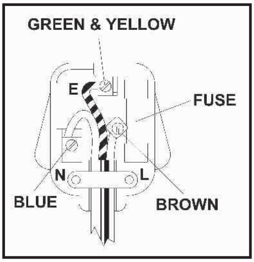
Leave at least 20 cm on each side of the machine to allow free air circulation. Make sure the vent slots are free and unobstructed.

UK USERS ONLY

HOW TO CONNECT THE CORD TO A U.K. PLUG: IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green and yellow: Earth
- Blue: Neutral
- Brown: Live



Please, read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please, consult a qualified electrician. As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifyng the terminals in your plug, proceed as follows: the wire that is coloured Green and Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the Earth symbol (⏚), or coloured Green or Green and Yellow.

The wire that is coloured Brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured Red. The wire that is coloured Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured Black.

SAFETY POINTS FOR REWIRABLE OR MOULDED PLUG

The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS1363 13A plug.

- If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a moulded on plug), the flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable 3 pin plug fitted.
- **WARNING:** Dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13A socket outlet elsewhere in the house.
- Should the fuse need to be replaced an ASTA marked fuse, approved to BS 1362, of the same rating must be used.
- Always replace the fuse cover after fitting a fuse. The plug must **NOT** be used if the cover is omitted or lost until a replacement is obtained. Make certain that only the correct fuse cover is used and fitted.
- For plugs with detachable fuse cover, the replacement must be the same as the colour insert in the base of the plug, or as directed by the embossed wording on the base of the plug.
- If the detachable fuse cover is lost a replacement may be purchased from a Service Centre.
- Information for supply may also be obtained from the plug manufacturer.

ICE CREAM MAKER GELATO “GELATISSIMO”

The appliance is sold complete with all the accessories for use with fixed or removable bowl. In the original package, the removable bowl is stored inside the fixed bowl.

IMPORTANT ABOUT THE USE OF THE APPLIANCE

- Hygiene is the most important aspect of ice cream making. Make sure all the parts, in particular those coming in direct contact with the ice cream, are scrupulously clean.
- Never turn off the freezing switch (L) when the machine is working. In case you accidentally switch it off or the power fails, wait at least 10 minutes before turning it on again. The compressor is fitted with a safety device to prevent any possible damage to the motor unit. Should you restart the machine immediately after it has been switched off, the compressor will not freeze.
- The paddle movement and the freezing plant are indipendent: the (L) button turns ON and OFF the refrigeration and the (M) button turns ON or OFF the mixing paddle. To stop the machine, press both (M) and (L) buttons. After the machine has been switched off, wait approximately 10 minutes before making another ice cream.
- Variations in speed and noise during ice-cream making are also to be expected and in no way affect the unit's normal functioning. In case the ice cream become too hard, the motor stops by itself. A safety device protects the motor from possible damages. Should not the motor begin to work again, wait till the motor cools.
- Keep the appliance far enough from walls and furniture, which might restrict air circulation, necessary for cooling the unit. It is normal for warm or hot air to flow from the lateral air vents. The refrigeration process requires this.

USING THE FIXED BOWL

1). Carefully clean all parts in direct contact with ingredients. **Warning**: make sure unit is unplugged before starting cleaning.

2). Insert the mixing paddle (B) securely into the drive shaft in the fixed bowl.

3). Lock the paddle in place by screwing (clockwise) the knob (C) over the shaft.
4). Press the (L) switch to start the cooling. Pre-cool the machine for 5 minutes.
5). Press (M) switch to start the mixing paddle.
6). Pour the mixture into the bowl. For best results, it is suggested to pre-mix ingredients in a separate bowl so as to obtain a smooth, lump-free mixture. Always use ingredients at fridge temperature so as to reduce temperature differences and cut down preparation time.
7). Place the transparent cover (D) on the bowl. Preparation time varies according to quantity, temperature of the mix, type of ice cream (cream-style or sherbet), and room temperature.
8). When ice cream has reached the desired consistency, switch off (L) and (M) switches.
9). Unscrew knob (C) anticlockwise and pull out the paddle.
10). When taking out the ice cream for serving or storing, use the spatula (E). **Avoid all metal tools!**
11). Allow the motor to cool down (approximately 10 minutes); it is then possible to make a new batch of ice cream by repeating all the above operations.
12). Unplug the unit when finished.

USING REMOVABLE BOWL

Use of the removable bowl makes it easier to make consecutive batches of ice cream. The removable bowl is also easier to clean. When using the removable bowl:

1). Remove the lid (D), unscrew the knob (C) and remove the mixing paddle (B).
2). Pour two measuring cups (H) (50ml) full of brandy or other liquor into the fixed bowl. As alternative, you can use a solution of salt and water (40ml water and 10g salt). **The wall of removable bowl must be completely wet**: this operation is most important to allow the good cold transmission from fixed to removable bowl.
3). Insert the removable bowl (G) securely; making sure it is level with the top part of the unit.
4). Insert the mixing paddle for the removable bowl (F) and secure the paddle into place by locking knob (C) clockwise. The appliance is now ready for use.
5). Follow the procedure described in the paragraph "USING THE FIXED BOWL" from item 4 to item 10.
6). To remove the bowl unscrew knob (C) anticlockwise. Pull out the bowl (G). If you wish, you may leave the ice cream in the bowl and use the latter to store the product in the freezer compartment (-12° C**).
7). Unplug the unit when finished.

USEFUL HINTS

- Mix and blend ice-cream ingredients in a separate bowl.
- Use pre-cooled ingredients.
- **Do not fill the bowl more than half full**. This will allow the volume to increase during churning to maximum bowl capacity.
- To avoid the forming of ice or frost, do not leave the ice cream in the bowl for too long with the refrigeration on. Turn off the unit as soon as the ice cream has reached the desired consistency. Serve the ice cream into pre-cooled recipients.

HOW TO MAKE AN EXCELLENT ICE-CREAM

Making good, healthy, natural ice cream, with the right consistency, depends on the following factors:

- An appliance in good working order: leave enough space on the sides of the unit so as to allow air to circulate freely. This air is necessary to cool the compressor.
- Good, fresh ingredients.
- A good recipe: a perfect blend of ingredients and perfect processing.

CLEANING THE MACHINE

- Make sure the machine has been switched off and unplugged before performing any cleaning operations.
- Wash the paddle, the clear lid, the locking knob and the removable bowl in a warm, soapy water.
- Use a damp cloth to clean the body of the machine. **NEVER IMMERSE THE MAIN BODY OF THE ICE CREAM MAKER IN WATER!**
- **When the removable aluminum bowl is used, it is essential to eliminate every trace of salt/water solution from the parts that come in contact whit it, in order to prevent corrosion.**

STORING ICE-CREAM

- Store the ice cream in the freezer compartment of the refrigerator (-12° C**), in sealed storage bowl.
- When defrost, ice cream should be eaten within 24 hours.
- Never re-freeze ice cream which has been previously thawed, even partially so.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier:

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
- Ne pas plonger le corps principal de l'appareil dans l'eau ou autres liquides: danger de chocs électriques.
- Faire très attention quand l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas toucher les parties en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, ou après un fonctionnement anormal de l'appareil, ou si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, il est recommandé de s'adresser au Service Après-vente agrée pour les réparations.
- Emploi d'accessoires qui n'ont pas été recomandés ou vendus par le constructeur de cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des chocs électriques ou des lésions à l’utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Eviter que le cordon d'alimentation puisse pendre le long du bord de la table ou du plan de travail ou touches des surfaces chaudes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Toute réparation ne devra être exécutée que par des centres d'assistance technique ou de personnel agrées.
- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, s'assurer qu'il soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance technique agrée.
- Les sachets en plastique, le polystyrène, les clous etc., étant des sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'emploi pour lequel il a été conçu. Le constructeur et le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation.
- S'assurer que la tension de réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise de courant.
- Ne pas utiliser d’objets ou utensiles coupants à l’intérieur du bol. Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer la cuve. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère plastique peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint en position “0” ou “OFF”.
- Ne jamais nettoyer l’appareil avec des utensiles abrasives.
- Ne pas utiliser l’appareil sur surfaces chaudes ou près de flammes.
- Ne pas nettoyer aucune partie de la machine dans le lave vaisselles.
- N’arrêter jamais la machine en retirant la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 10A, avec contact de mise à la terre efficace. Le constructeur n'est pas responsable des dommages éventuels causés par l'absence de la mise à terre dans l'installation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil ait été débranché du secteur en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau, ne jamais l'immerger dans l'eau!

IMPORTANT:

Laisser la machine reposer sur un plan horizontal pendant au moins 12 h avant de l'utiliser pour la première fois. Les agents réfrigérants pourraient en effet être dispersés, au cas où la machine aurait été renversée pendant le transport et ils doivent avoir le temps de revenir dans la bonne position. Suivre la même procédure par la suite aussi, toutes les fois que la machine aura été mise en position non horizontale pour quelque motif que ce soit. Placer la machine de façon à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour (au moins 20 cm), pour ne pas obstruer les prises d'air latérales.

SORBETIÈRE GELATO « GELATISSIMO »

L'appareil comprend tous les accessoires qui permettent de l'utiliser aussi bien avec la cuve fixe et la cuve amovible. Dans l'emballage d'origine, la cuve amovible se trouve à l'intérieur de la cuve fixe.

IMPORTANT POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

- L'hygiène est la précaution la plus importante à observer lors de la préparation de glaces. S'assurer que toutes les parties de la sorbetière sont parfaitement propres, en particulier les éléments qui seront en contact avec le mélange.
- Eviter d'arrêter le refroidissement en appuyant sur le bouton de commande du refroidissement (L) avant d'avoir terminé la préparation de la glace. Si cela devait arriver ou, si pour quelque raison que ce soit, il y avait une coupure de courant, le dispositif spécial dont est muni le compresseur ne permettra pas la continuation du refroidissement pendant environ 10 minutes, compromettant ainsi la réussite de la glace.
- Le movement de la pale et le circuit de refroidissement sont indépendentes: le bouton (L) commande la mise en marche et l'arrêt du refroidissement. Le bouton (M) commande la mise en marche et l'arrêt de la pale. Pour arrêter la machine, désactiver le bouton (M) et (L). Si la machine a été arrêtée, attendre environ 10 minutes avant de faire une nouvelle glace.
- Les variations de vitesse et de bruit pendant la préparation de la glace sont tout à fait normales et ne compromettent pas le bon fonctionnement de l'appareil. Si la glace devenait trop consistante, le moteur s'arrêterait. Un dispositif s'assure que le moteur ne subit pas de dommages. Si le moteur ne se remit pas en route, attendre que ce dernier se refroidisse.
- Pendant l'utilisation, garder l'appareil suffisamment loin des murs ou des meubles qui risqueraient de bloquer ou réduire la circulation de l'air de refroidissement. L'air tiède ou chaude qui sort des prises latérales fait partie intégrante du fonctionnement normal de l'appareil, qui est équipé d'un échangeur d'air pour la réfrigération.

UTILISATION AVEC CUVE FIXE

1). Bien laver tous les éléments qui rentrent en contact avec les aliments. **Attention**: s'assurer que la fiche d'alimentation n'est pas branchée avant de procéder à cette opération.

2). Insérer la pale (B) jusqu'au fond, sur la tige qui se trouve dans la cuve fixe.

3). Visser (dans le sens des aiguilles d'une montre) l'écrou de serrage (C) sur la partie supérieure de la tige.

4). Avant de verser le mélange dans la cuve, il est conseillé de refroidir préalablement l'appareil. Appuyer sur le bouton (L) 5 minutes avant de verser la préparation.

5). Appuyer sur le bouton (M) de mise en marche de l'agitateur.

6). Verser le mélange dans la cuve. Pour obtenir une glace excellente, il est conseillé de bien amalgamer les ingrédients en les fouettant dans un bol à part pour obtenir un mélange homogène et sans grumeaux. Pour un meilleur rendement de l'appareil se servir d'ingrédients déjà refroidis au réfrigérateur de façon à réduire l'écart thermique et réduire ainsi le temps de préparation de la glace.

7). Positionner le couvercle transparent (D). Le temps de préparation change en fonction de la quantité de mélange, de la température des ingrédients, du type de glace (crème glacée ou sorbet) et de la température ambiance.

8). Lorsque la consistance du mélange indique que la glace est prête, arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton (L) et (M).

9). Dévisser l'écrou de serrage (C) et enlèver la pale.

10). Pour retirer la glace du récipient se servir de la spatule (E). **Eviter les ustensiles en métal.**

11). Après avoir laissé refroidir le moteur (environ 10 minutes), on peut répéter toutes les opérations pour faire une nouvelle glace.

12). À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

UTILISATION AVEC CUVE AMOVIBLE

L'utilisation de la cuve amovible facilite la préparation consécutive de deux glaces et les opérations de nettoyage de l'appareil. Pour l'utilisation de la cuve amovible:

1). Enlever le couvercle transparent (D), dévisser l'écrou de serrage (C) de la tige et retirer la pale de la cuve fixe (B).

2). Verser deux mesures (H) (50ml) combles de cognac ou d'eau de vie dans la cuve fixe. En alternative on peut utiliser une solution de sel et d'eau (40ml d'eau et 10g de sel). **La paroi de la cuve amovible doit être complètement mouillée:** il est très important suivre cette opération au fin d'obtenir une bonne transmission du froid de la cuve fixe à la cuve amovible et donc obtenir une préparation correcte de la glace.

3). Bien insérer la cuve amovible (G) en s'assurant que le bord de celui-ci est à la hauteur du bord supérieur de l'appareil.

4). Insérer la pale pour cuve amovible (F). Bien fixer la pale en serrant l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil est prêt à être utilisé.

5). Suivez la procédure du paragraph “UTILISATION AVEC CUVE FIXE” de point 4 à point 10.

6). Pour retirer la cuve amovible dévisser l'écrou de serrage (C) et retirer la cuve (G). Si on le souhaite on peut laisser la glace dans le récipient et utiliser celui-ci pour conserver le produit dans le congélateur (-12° C **).

7). À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

CONSEILLES UTILES

- Amalgamer et mélanger les ingrédients de la glace dans un bol à part.
- Pour gagner du temps, utiliser de préférence des ingrédients préalablement refroidis au réfrigérateur.
- **Evitez de superer la moitié de la capacité de la cuve**: le volume du mélange augmente en cours de production en raison de l'air absorbé. Il est conseillé de respecter les quantités indiquées dan les recettes pour éviter que les ingrédients ne débordent du récipient.
- Pour éviter la formation de givre ou de glaçons, ne pas laisser reposer la glace dans le récipient lorsque le compresseur est en marche. Éteindre l'appareil aussitôt que la glace est prête. Verser la glace dans des récipients préalablement refroidis.

POUR OBTENIR UNE BONNE GLACE

Une bonne glace, saine et naturelle, de consistance et de densité parfaite, dépend des facteurs suivants:

- Un bon fonctionnement de la sorbetière: laisser assez d'espace sur les côtés pour la libre circulation de l'air qui sert à refroidir le bloc-moteur.
- La qualité et la fraîcheur des ingrédients utilisés.
- Une bonne recette: un correct dosage et un mélange parfait des ingrédients.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Se assurer que l'appareil soit débranché avant d'effectuer toutes opérations de nettoyage.
- Laver la pale, le couvercle trasparent, l'écrou de serrage et la cuve amovible à l’eau tiède savonneuse.
- Laver le bol fixe et la machine toute en vous aidant d’une éponge. **NE JAMAIS PLONGER DANS L’EAU LE CORP PRINCIPAL DE LA MACHINE!**
- **Quand on utilise la cuve amovible en aluminium, il est extrêmement important de nettoyer soigneusement toutes les parties qui entrent en contact avec la solution saline, pour éviter des phénomènes de corrosion.**

PRECAUTIONS POUR LA CONSERVATION DELA GLACE

- Pour conserver la glace, il est conseillé de la mettre dans le congélateur (-12°C **) dans un récipient étanche bien fermé.
- Après avoir retirer la glace du congélateur elle devra être consommée dans les 24 heures.
- Ne jamais remettre la glace au congélateur si elle a déjà été complètement ou partiellement décongelée.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Durante la utilización de aparatos eléctricos es necesario hacer mucha atención a algunas normas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de instalar y utilizar el aparato.
- No sumergir la máquina en el agua o en otros líquidos para evitar el peligro de descargas eléctricas.
- Si el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos, es necesaria la supervisión de un adulto.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
- No tener contacto con cualquier parte en movimiento. Para evitar el riesgo de desgracias o de daños al aparato, no tocarlo con las manos, pelo, ropa, espátulas u otros utensilios mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados en cualquier modo. En estos casos es aconsejable llevar el aparato al centro de Asistencia Autorizado mas cercano, para su reparación.
- El uso de accesorios, no originales o no recomendados por el fabricante, expresamente para este aparato, podría ser causa de incendio, descargas eléctricas o desgracias.
- No utilizar al aire libre.
- No dejar que el enchufe caiga sobre caldo derramado en la mesa o del banco de trabajo y evitar que entre en contacto con superficies calientes.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

¡ATENCIÓN!

- Cualquier operación que no sea la limpieza o manutención normal, debe ser efectuada por un Cento Especializado con personal autorizado.
- Después de haber sacado el aparato del embalaje, verificar que está entero y tiene todas las piezas. En caso de duda, no utilizar el aparato, y dirigirse a un centro de Servicio Autorizado.
- Bolsas, poliestirenos, clavos, etc, son potencialmente peligrosos para los niños.
- El fabricante y el vendedor no se hacen responsables de los daños causados por no seguir las instrucciones de este libreto.
- Controlar que el voltaje del aparato corresponda a la tensión suministrada en nuestra zona.
- No utilizar objetos o utensilios cortantes en el interior del cestillo, podría resultar dañado. Con el aparato apagado es aconsejable utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera.
- No limpiar el aparato con sustancias u objetos abrasivos.
- No poner el aparato sobre superficies calientes o cerca de flamas.
- No meter alguna parte del aparato en el lavavajillas.
- No desconectar la clavija del enchufe tirando del cable.
- El aparato debe estar alimentado por una instalación eficiente equipado con una buena toma de tierra con toma de corriente de al menos 10A. El fabricante no se hace responsable por daños a cosas o personas en el caso de que las normas de seguridad no hayan sido respetadas.
- Antes de cualquier operación de limpieza o manutención, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.
- No lavar nunca el aparato bajo el chorro de agua o sumergiéndolo.

IMPORTANTE: Dejar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal, al menos 12 horas antes de utilizarla la primera vez. En el caso de que la máquina haya estado volcada durante el transporte, los agentes refrigerantes deberán refluir a la correcta posición.
Dejar por lo menos 20 cm de espacio alrededor de la máquina para una libre circulación del aire.
Asegurarse que las rejillas de ventilación, no estén obstruidas.

APARATO PRODUCTOR DE HELADO "GELATISSIMO"

"GELATO GELATISSIMO" se completa por todos los accesorios para su uso ya sea de marmita fija o marmita extraible. En la confección original, la marmita extraible se fija dentro de la marmita fija.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USO DEL APARATO

- La higiene es lo más importante para preparar el helado. Asegúrense que todos los componentes estén limpios, de un modo particular, aquellos que entren en contacto con el helado.
- No apagar la instalación de refrigeración (tecla L) cuando la máquina está trabajando. En caso de maniobra equivocada o interrupción accidental de la alimentación eléctrica, esperar unos 10 minutos antes de volverlo a conectar. El compresor está equipado con un dispositivo de protección que evita daños a la máquina. En caso de que la máquina se encienda enseguida, del alimentación de refrigeración no funcionará.
- El movimiento de la pala y el alimentación de refrigeración son independientes. La tecla (M) conecta el movimiento y la detención de la pala, mientras la tecla (L) conecta el funcionamiento del alimentación de refrigeración. Para detener completamente la máquina, desconectar la tecla (M) y la tecla (L). En el caso que desearan hacer otro helado después de haber desconectado, esperar 10 minutos antes de volver a conectar la heladera.
- La variación de la velocidad y ruido durante la preparación del helado es característica y no perjudica el buen funcionamiento de la máquina.
- Durante su uso, el aparato se debe mantener alejado de paredes o muebles que puedan obstaculizar el flujo y el reflujo del aire de refrigeración. La salida del aire tibio o caliente de la toma de aire laterales es parte integrante del funcionamiento del aparato que cambia calor con el exterior por la refrigeración.

USO CON CAZUELA FIJA

1). Antes de su uso, limpiar cuidadosamente todas las partes que vayan a entrar en contacto con los ingredientes. **Atención:** Esta operación debe hacerse con el aparato desconectado.

2). Introducir la pala mezcladora (B) insertándola en el fondo en apósito del arbol guía en el interior de la cazuela.

3). Colocar en sentido horario el pomo de fijación para la pala (C) en la parte superior del árbol.

4). Antes de introducir el mezclador en la marmita es aconsejable efectuar una refrigeración previa conectando solamente la tecla (L) unos 5 minutos antes del inicio del ciclo productivo.

5). Conectar la tecla (M) que pone en movimiento la pala mezcladora.

6). Verter la mezcla en la marmita. Para obtener un resultado mejor, amasar bien batiendo a parte los ingredientes para obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Utilizar ingredientes a temperatura del frigorífico, reduce el tiempo de preparación del helado.

7). Tapar la marmita con la tapa transparente (D). El tiempo de preparación varia en función de la cantidad y de la temperatura inicial de la mezcla, del tipo del helado (mantecado o sorbete) y de la temperatura ambiente.

8). Cuando el helado tenga la consistencia deseada, desconectar la tecla (L) y la tecla (M).

9). Desenroscar el pomo (C) sobre la pala girando en el sentido opuesto a las agujas del reloj y extraer la pala hacia arriba.

10). El helado preparado debe ser retirado con la espátula especial de utensilios (E). **Evitar utensilios metálicos.**

11). Después de un breve periodo de enfriamiento (alrededor de 10 minutos) es posible hacer otro helado repitiendo las operaciones descritas.

12). Al terminar el ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.

INSTRUCCIONES PARA EL USO CON MARMITA EXTRAIBLE

El uso de la marmita extraíble, facilita la producción de dos helados consecutivos y las operaciones de limpieza. Cuando se usa el cestillo extraible:

1). Quitar la tapa transparente (D), desenroscar el pomo que fija la pala (C) y quitar la pala mezcladora para la marmita fija (B).

2). Verter en la marmita fija dos medidas (H) (50ml) llenas de brandy o cualquier otro licor. Como alternativa se puede utilizar una solución de agua y sal (10g de sal diluidos en 40ml de agua). **La pared de la olla extraible debe estar completamente mojada**: es muy iportante realizar esta operación con al fin de permitir una buena transmisión del frio del cestillo fijo al extraible y por lo tanto un buen resultado del helado.

3). Insertar hasta el fondo la marmita extraible (G) asegurándose que el borde de la misma esté en contacto del plano superior de la máquina.

4). Alojar la pala para marmita extraible (F) y asegurarla cerrando bien el pomo (C) - girar en sentido de las agujas del reloj. La máquina está preparada para su uso.

5). Seguir l'istrucciones descrita en el parrafo "USO CON CAZUELA FIJA" desde el punto 4 al punto 10.

6). Sacar la marmita extraible tirando hacia arriba después de haber removido el pomo (C) - desenroscar en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si se prefiere, es posible extraer la marmita con el helado utilizándola como contenedor para la conservación del producto en el frigorífico a baja temperatura. (-12º C**).

7). Al termino del ciclo, desconectar la máquina de la red eléctrica.

CONSEJOS ÚTILES

- Amasar y mezclar los ingredientes del helado en un contenedor separado.
- Utilizar ingredientes a temperatura del frigorífico.
- **No llenar el cestillo más de la mitad de su volumen**. Tener presente que el volumen de la mezcla durante la elaboración, aumentará por acumulación del aire y podría rebosar.
- Para evitar formaciones de hielo, no dejar demasiado tiempo el helado en la marmita con el alimentación de refrigeración en funcionamiento. Cuando el helado ha tomado la consistencia deseada, apagar el alimentación de refrigeración. Servir el helado en recipientes previamente enfriados.

COMO OBTENER UN HELADO EXCELENTE

Un buen helado con la justa consistencia y vaporosidad, sano y genuino, depende de los siguientes factores:

- Buen funcionamiento de la heladera: dejar a los lados un espacio suficiente para una libre circulación del aire de enfriamiento.
- El aire necesario para el enfriamiento del compresor.
- Calidad, frescura y autenticidad de los ingredientes utilizados.
- Receta justa: dosis justas y buena mezcla de los ingredientes.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

- Asegurarse que la clavija del enchufe no esté insertada a la corriente antes de empezar cualquier operación de limpieza.
- Lavar las palas, la tapa transparente, el pomo de fijación de la pala y el cestillo extraible con agua tibia jabonosa.
- Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño suave. **NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DE LA MÁQUINA EN AGUA!**
- **Cuando se utiliza el cestillo extraible de aluminio, es de extrema importancia limpiar cuidadosamente todas las partes que han estado en contacto con la solución salina, para evitar fenómenos de corrosión.**

CONSERVACIÓN DEL HELADO

- Para conservar el helado, una vez fuera de la marmita, es oportuno guardarlo bien cerrado en el congelador (-12ºC de temperatura)
- Una vez fuera del congelador, el helado debe ser consumido en las siguientes 24 horas.
- No volver a congelar nunca el helado después de haberlo descongelado ni aún parcialmente.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Se l'apparecchio è utilizzato da o vicino a bambini è necessaria la supervisione di un adulto.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
- Non venire a contatto con alcuna parte in movimento. Per evitare il rischio di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccarlo con mani, capelli, abiti, spatole o altri utensili mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio al più vicino centro di Assistenza Autorizzato per le riparazioni.
- L'uso di accessori o parti non originali o non raccomandate dal costruttore appositamente per quest'apparecchio potrebbe essere causa di incendio, di scosse elettriche o di infortuni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE!

- Qualsiasi operazione che esuli dalla normale pulizia o manutenzione deve essere effettuata da un Centro Specializzato con personale autorizzato.
- Dovo aver tolto l'apparecchio dall'imballo verificarne l'integrità. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivogersi ad un centro di servizio autorizzato.
- Sacchetti, polistiroli, chiodi etc. sono potenzialmente pericolosi e non vanno tenuti a portata dei bambini.
- Il costruttore ed il venditore rifiutano qualsiasi responsabilità per danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni nel presente libretto.
- Controllare che il voltaggio riportato sulla targa dati dell'apparecchio corrisponda alla tensione erogata nella vostra zona.
- Non utilizzare oggetti o utensili taglienti all'interno del cestello, potrebbe risultarne danneggiato. Ad apparecchio spento è consigliabile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaio di legno.
- Non pulire l'apparecchio con sostanze od oggetti abrasivi.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme.
- Non mettere alcuna parte dell'apparechhio in lavastoviglie.
- Non staccare la spina di alimentazione tirandola per il cavo.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un impianto efficiente equipaggiato con una efficiente messa a terra e con presa di corrente capace di almeno 10A. Il costruttore non è responsabile per danni a cose o persone nel caso in cui le prescritte norme di sicurezza non siano rispettate.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla retre elettrica.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo.

IMPORTANTE: Lasciare la macchina su una superficie piana in posizione orizzontale almeno 12 ore prima di utilizzarla per la prima volta. Nel caso in cui la macchina fosse stata capovolta durante il trasporto, gli agenti refrigeranti dovranno rifluire nella corretta posizione.
Lasciare almeno 20cm di spazio tutt'intorno alla macchina per una libera circolazione dell'aria. Assicurarsi che le griglie di ventilazione non siano ostruite.

APPARECCHIO PRODUTTORE DI GELATO "GELATISSIMO"

"GELATO GELATISSIMO" è completo di tutti gli accessori per l'impiego sia con pentola fissa sia con pentola estraibile. Nella confezione originale la pentola estraibile è inserita all'interno della pentola fissa.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

- L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si prepara il gelato. Assicuratevi che tutti i componenti siano assolutamente puliti, in modo particolare quelli a contatto con il gelato.
- Non spegnere l'impianto di refrigerazione (tasto L) quando la macchina sta lavorando. In caso di errata manovra o di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica, attendere 10 minuti circa prima di riavviarlo. Il compressore è equipaggiato con un dispositivo di protezione che evita il danneggiamento della macchina. In caso la macchina venga riavviata immediatamente, l'impianto di refrigerazione non funzionerà.
- Il movimento della pala e l'impianto di refrigerazione sono indipendenti: il tasto (M) comanda il movimento e l'arresto della pala mentre il tasto (L) comanda il funzionamento dell'impianto di refrigerazione. Per arrestare completamente la macchina disinserire sia il tasto (M) che il tasto (L). Nel caso si desideri fare un altro gelato dopo aver arrestato la macchina, attendere 10 minuti circa prima di avviare nuovamente la gelatiera.
- Variazioni di velocità e di rumorosità durante la preparazione del gelato sono normali e non pregiudicano il buon funzionamento della macchina. Qualora il gelato divenisse troppo consistente, il motore si arresterà: un dispositivo di protezione assicura che il motore non subisca danni. Se il motore non si riavvia, attendere che si raffreddi.
- Durante l'uso l'apparecchio va tenuto discosto da pareti o mobili onde non ostacolare l'afflusso ed il deflusso dell'aria di raffreddamento. La fuoriuscita di aria tiepida o calda dalle prese d'aria laterali fa parte integrante del funzionamento dell'apparecchio che scambia calore con l'esterno per la refrigerazione.

ISTRUZIONI PER L' USO CON LA PENTOLA FISSA

1). Prima dell'uso pulire accuratamente tutte le parti a contatto con gli ingredienti. **Attenzione:** questa operazione deve essere fatta con la spina di alimentazione non inserita.

2). Introdurre la pala miscelatrice (B) infilandola a fondo nell'apposito albero guida posto all'interno della pentola.

3). Avvitare in senso orario il pomolo di fissaggio per pala (C) sulla parte superiore dell' albero.

4). Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto (L), 5 minuti prima dell' inizio del ciclo produttivo.

5). Premere il tasto (M) che mette in movimento la pala miscelatrice.

6). Versare la miscela nella pentola. Per ottenere un risultato migliore, amalgamare bene frullando a parte gli ingredienti onde ottenere una miscela omogenea e senza grumi. L'utilizzo di ingredienti a temperatura del frigorifero riduce il tempo di preparazione del gelato.

7). Coprire la pentola con il coperchio trasparente (D). Il tempo di preparazione varia in funzione della quantità e della temperatura iniziale della miscela, del tipo di gelato (mantecato o sorbetto) e della temperatura ambiente.

8). Quando il gelato avrà la consistenza desiderata, fermare la macchina premendo i tasti (L) e (M).

9). Svitare il pomolo (C) sulla pala ruotandolo in senso antiorario ed estrarre la pala verso l'alto.

10). Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola di corredo (E). **Evitare utensili metallici**.

11). Dopo un breve periodo di raffreddamento (circa 10 minuti) è possibile fare un altro gelato ripetendo le operazioni descritte.

12). Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

ISTRUZIONI PER L' USO CON PENTOLA ESTRAIBILE

L'uso della pentola estraibile facilita la produzione di due gelati consecutivi nonchè le operazioni di

pulizia. Quando si usa il cestello estraibile:

1). Togliere il coperchio trasparente (D), svitare il pomolo fissa pala (C) e togliere la pala miscelatrice per la pentola fissa (B).

2). Versare nella pentola fissa due misurini (H) (50ml) colmi di brandy o altro superalcolico. In alternativa è possibile utilizzare una soluzione di 10g di sale in 40ml di acqua. **La parete della pentola estraibile deve essere completamente bagnata:** è molto importante eseguire questa operazione al fine di permettere una buona trasmissione del freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.

3). Inserire a fondo la pentola estraibile (G) assicurandosi che il bordo della stessa sia a contatto del piano superiore della macchina.

4). Alloggiare la pala per pentola estraibile (F) ed assicurarla serrando bene il pomolo (C) (ruotare in senso orario). La macchina è pronta per l' uso.

5). Seguire la procedura descritta nel paragrafo “USO CON IL CESTELLO FISSO” dal punto 4 al punto 10.

6). Estrarre la pentola estraibile tirandola verso l’alto dopo aver rimosso il pomolo (C) (svitare in senso antiorario). Volendo è possibile estrarre la pentola con il gelato utilizzandola come contenitore per la conservazione del prodotto in freezer (-12° C**)..

7). Al termine del ciclo, disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

SUGGERIMENTI UTILI

- Amalgamare e miscelare gli ingredienti del gelato in un contenitore separato.
- Utilizzare ingredienti a temperatura di frigorifero.
- **Non riempire il cestello più della metà del suo volume.** Tenere presente che il volume della miscela, durante la lavorazione, conglobando aria aumenterà e potrebbe tracimare.
- Per evitare formazioni di ghiaccio non lasciare troppo a lungo il gelato nella pentola con l’impianto di refrigerazione in funzione. Quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l’impianto di refrigerazione. Servire il gelato in recipienti precedentemente raffreddati.

COME OTTENERE UN GELATO ECCELLENTE

Un buon gelato di giusta consistenza e vaporosità, sano e genuino, dipende dai seguenti fattori:

- Buon funzionamento della gelatiera: lasciare ai lati spazio sufficiente per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento. L’aria è necessaria per il raffreddamento del compressore.
- Qualità, freschezza e genuinità degli ingredienti impiegati.
- Giusta ricetta: giusto dosaggio e buona miscelazione degli ingredienti.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Lavare le pale, il coperchio trasparente, il pomolo di fissaggio della pala ed il cestello estraibile, con acqua tiepida saponata.
- Pulire il corpo della macchina servendosi di un panno morbido. **NON IMMERGERE MAI IL CORPO DELLA MACCHINA IN ACQUA!**
- **Quando si utilizza il cestello estraibile in alluminio, è di estrema importanza pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con la soluzione salina, per evitare fenomeni di corrosione.**

CONSERVAZIONE DEL GELATO

- Per conservare il gelato riporlo nel freezer (-12°C**) in un contenitore ben chiuso.
- Una volta tolto dal congelatore, il gelato deve essere consumato entro 24 ore.
- Non ricongelare mai il gelato dopo averlo scongelato anche parzialmente.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei Verwendung elektrischer Geräte müssen verschiedene Sicherheitsvorschriften unbedingt beachtet werden. Im einzelnen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
- Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in anderen Flüssigkeiten: Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird.
- Nehmen Sie vor der Reinigung bzw. vor dem Verstauen der einzelnen Teile stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Geräts zu vermeiden, darf dieses während des Betriebs nicht mit den Händen, Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Gegenständen berührt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzanschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nachdem es zu Boden gefallen oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. Schicken Sie das Gerät in diesen Fällen zur Reparatur an dem Ihnen nächstliegenden Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät hergestellt worden sind, kann Brand oder Stromschläge verursachen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie den Kontakt des Netzanschlusskabels mit heißen Oberflächen.

DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN

ACHTUNG

- Jede Art von Reparatur an dem Gerät darf nur vom Personal einer autorisierten technischen Kundendienststelle ausgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät nach Erhalt auf seine Vollständigkeit. Wenden Sie sich gegebenenfalls umgehend an eine autorisierte technische Kundendienststelle.
- Achten Sie bitte darauf, daß sich Verpackungsmaterial wie Plastik- oder Polisterholsäcke, Nägel etc. auf keinen Fall in der Reichweite von Kindern befinden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten.
- Der Hersteller haftet sich nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät, die durch Mißachtung der vorliegenden Bedienungs- und Gebrauchsanweisung entstanden sind.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung auch der angegebenen Voltzahl, die auf dem Schildchen mit den technischen Daten unterhalb des Gerätes angegeben ist, entspricht.
- Keine scharfen Gegenstände im Innenbehälter verwenden. Der Innenbehälter könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschaltetem Gerät benutzt werden.
- Das Gerät nicht mit Schleifmitteln oder Schleifgegenstände reinigen.
- Sorgen Sie dafür, daß das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flammen liegt.
- Kein Teil ist spülmaschinenfest.
- Den Netzstecker aus der Steckdose entfernen, ohne am Zuleitungskabel zu ziehen.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden. Der Hersteller häftet nicht für eventuelle Schäden an dem Gerät die durch unsachgemäße Stromzufuhr oder fehlende Erdung der Steckdose entstanden sind.
- Vergewissen Sie sich vor jeder Reinigung, daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- Das Grundgerät und den Rührmotor nie ins Wasser tauchen oder mit Wasserstrahlen reinigen!

WICHTIG: Stellen Sie die Maschine in Ihrem endgültigen Ort auf und lassen Sie sie mit ausgezogenem Stecker für 12 Stunden ausgeschaltet stehen, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen. Während des ist Transports das Gerät möglicherweise umgekippt oder gar auf den Kopf gestellt worden, deswegen muss man das Gerät auf einer waagrechten Fläche stehen lassen, damit sich die Kühlflüssigkeit wieder sammelt. Das Gerät so aufstellen, dass die Luftansaugschlitze an den Seiten nicht von Wänden oder Möbeln verdeckt werden. Eine gute Luftzirkulation muss gewährleistet sein (seitlicher Mindestabstand jeweils 20 cm).

SPEISEEISBEREITER GELATO "GELATISSIMO"

“GELATO GELATISSIMO” wird komplett mit allen für den Betrieb erforderlichen Zubehörteilen und einem festen und einem herausnehmbaren Behälter geliefert. In der Originalverpackung ist der abnehmbare Behälter in den festen Behälter eingesetzt.

ZU BEACHTENDE VORSCHRIFTEN

- Bei der Eisherstellung spielt die Hygiene die wichtigste Rolle. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sorgfältig gereinigt worden sind, vor allem die Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen.
- Während der Eisherstellung bitte nie das Kühlaggregat (L) ausschalten. Ein Aus-und Einschalten zwischendurch könnte den Kompressor blockieren, deshalb sorgt eine integrierte Sicherheitsvorrichtung dafür, daß nach einem Ausschalten oder Stromausfall sich der Kompressor erst nach 10 Minuten Pause wieder einschaltet. Der Kompressor wird nicht kühlen, wenn Sie ihn sofort nach Ausschalten einschalten.
- Das Rührwerk und das Kühlaggregat sind unabhängig: mit der Taste (M) wird das Rührwerk ein- und ausgeschaltet, mit der Taste (L) das Kühlaggregat. Zum Abschluss des Herstellungsvorgangs schalten Sie bitte die Taste (M) und die Taste (L) aus. Soll nach Beendigung des Herstellungsvorgangs und Ausschalten der Tasten noch mehr Eis hergestellt werden, 10 Minuten warten bevor die Taste (L) erneut gedrückt wird.
- Eine Änderung der Geschwindigkeit oder der Geräuschentwicklung während der Eisherstellung ist ein Merkmal des Gerätes und beeinträchtigt den ordnungsgemäßen Betrieb nicht. Wenn das Eis zu fest wird, stoppt sich der Motor: eine Sicherheitsvorrichtung blockiert den Motor, um Beschädigungen zu vermeiden, falls er zeitig nicht gestoppt worden ist. Wenn der Motor nicht sofort anspringt, warten Sie, bis er sich abkühlt.
- Während des Betriebs muss ein ausreichender Abstand des Gerätes zu Wänden und Möbeln eingehalten werden, so dass die Luftzirkulation nicht behindert wird. Da das Gerät die bei der Kühlung entstehende warme Luft an die Umgebung abgibt, ist es für die Funktion des Gerätes äußerst wichtig, dass die warme oder heiße Luft aus den seitlichen Luftöffnungen ausströmen kann.

BEDINUNGSANLEITUNG FÜR DIE VERWENDUNG DES FESTEN BEHÄLTERS

1). Vor Gebrauch alle Teile, die mit den Zutaten in Berührung kommen, sorgfältig reinigen. **Achtung**: das Reinigen erfolgt bei ausgestecktem Netzstecker.

2). Rührwerk (B) auf die entsprechende Führungswelle im Behälter aufsetzen und bis auf den Anschlag hinunterschieben.

3). Befestigungsknopf (C) des Rührwerks auf den oberen Teil der Welle des Rührwerks im Uhrzeigersinn aufschrauben.

4). Vor dem Einfüllen der Mischung in den Behälter sollte das Gerät vorgekühlt werden. Dazu wird etwa 5 Minuten vor Beginn der Zubereitung nur die Taste (L) gedrückt.

5). Taste (M) zum Einschalten des Rührwerks drücken.

6). Mischung in den Behälter einfüllen. Um hervorragendes Eis zu erhalten, sollten die Zutaten zuvor durch Quirlen gut vermischt werden, so dass eine gleichmäßige und klümpchenfreie Mischung vorbereitet ist. Um die Leistung zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten gekühlt in den Behälter zu geben. Dadurch wird der Temperaturunterschied gering gehalten und die Zubereitungszeit für das Eis wird verkürzt.

7). Klarsichtdeckel (D) auflegen und warten, bis das Eis die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Die Herstellungszeit ist abhängig von der Menge und der anfänglichen Temperatur der Zutaten, der Eisart (Rahmeis, Sorbet) und der Umgebungstemperatur.

8). Erreicht das Eis eine Festigkeit, die darauf schließen lässt, dass es fertig ist, schalten Sie bitte Taste (L) und Taste (M) aus.

9). Nach Beendigung der Eisherstellung: Knopf (C) vom Rührwerk im Gegenuhrzeigersinn abschrauben, Rührwerk (B) nach oben abziehen.

10). Das fertige Eis darf nur mit dem mitgelieferten Spachtel (E) entnommen werden. **Kein Metallbesteck verwenden**.

11). Nach kurzer Abkühlzeit (etwa 10 Minuten) kann die nächste Eissorte zubereitet werden. Dazu werden die oben angegebenen Zubereitungsschritte wiederholt.

12). Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG FUR DIE VERWENDUNG DES HERAUSNEHMBAREN BEHÄLTERS

Die Verwendung des herausnehmbaren Behälters erleichtert die aufeinanderfolgende Herstellung mehrerer Portionen. Außerdem wird durch die Verwendung des herausnehmbaren Behälters die Reinigung erleichtert.

1). Klarsichtdeckel (D) abnehmen; Befestigungsknopf (C) abschrauben; Rührwerk für den festen Behälter (B) entfernen.

2). In den festen Behälter zwei volle Messbecher (H) (50ml) Brandy oder einen anderen hochprozentigen Schnaps oder eine Salzwasserlösung (10g Salz in 40ml Wasser) einfüllen. **Die Wände des Zusatzbehälters müssen vollständig naß sein:** Das ist sehr wichtig, um die Kälteübertragung zwischen den Behältern zu verbessern und ein gutes Eis zu machen.

3). Herausnehmbaren Behälter (G) ganz einsetzen, dabei kontrollieren, dass die Kante mit der oberen Fläche der Maschine abschließt.

4). Rührwerk für den herausnehmbaren Ruhrknopf (F) aufsetzen; Rührwerk mit dem Knopf (C), der im Uhrzeigersinn aufgeschraubt wird, gut befestigen. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

5). Jetzt befolgen Sie die Hinweise für die Verwendung des festen Behälters vom Punkt 4 bis zum Punkt 10.

6). Knopf (C) des Rührwerks im Gegenuhrzeigersinn abschrauben und Behälter (G) abnehmen. Es kann auch der Behälter im vollen Zustand herausgenommen werden, um ihn z.B. im Gefrierfach des Kühlschranks (-12°C **) aufzubewahren.

7). Nach Abschluss der Eiszubereitung Netzstecker herausziehen.

HINWEISE

- Eiszutaten zuvor in einem anderen Behälter vermengen und mischen.
- Um die Zubereitungszeit für das Eis zu verkürzen, sollten die Zutaten (Milch, usw.) möglichst im Kühlschrank vorgekühlt werden sein.
- **Um ein Überlaufen des Behälters zu vermeiden, befüllen Sie den Behälters mit Zutaten bis Maximal zur Hälfte,** da die Zutaten während der Eiszubereitung Luft aufnehmen und das Volumen sich vergrößert.
- Um Eisbildung zu vermeiden, darf das Eis nicht bei eingeschaltetem Kompressor im Behälter gelassen werden. Sobald das Rührwerk stoppt, den Kompressor durch Betätigen der Tasten L und M abschalten. Eis in zuvor gekühlten Behältern servieren.

WIE STELLT MAN GUTES EIS HER

Die Herstellung von gutem und gesundem Eis mit der richtigen Konsistenz hängt von folgenden Faktoren ab:

- Gutes Funktionieren der Eismaschine: seitlich muss ausreichend Platz gelassen werden, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Qualität, Frische und Reinheit der verwendeten Zutaten.
- Richtiges Rezept: perfekte Dosierung und Verarbeitung der Zutaten.

REINIGUNG UND PFLEGE DES EISBEREITERS

- Vergewissen Sie sich, vor jeder Reinigung daß der Netzstecker herausgezogen ist.
- Die Rührspatel, den Klarsichtdeckel, die Befestigungsknopf und den herausnehmbaren Behälter in warmem Wasser mit etwas Spüllmittelzugabe gründlich reinigen.
- Das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen. **DAS GRUNDGERÄT UND DEN RÜHRMOTOR NIE INS WASSER TAUCHEN!**
- **Wenn der Aluminium-Zusatzbehälter und Salzlösung verwendet wurden, ist es wichtig, alle Salzrückstände gründlich abzuwaschen, damit die Aluminium-Oberfläche nicht korrodiert.**

EISAUFBEWAHRUNG: VORSICHTSMASSNAHMEN

- Zur Aufbewahrung wird das Eis gut verschlossen in das Gefrierfach des Kühlschranks (Temperatur -12°C[**]) gestellt.
- Nachdem Sie das Eis vom Gefrierfach herausgenommen haben, muss das Eis innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.
- Eis nicht wieder einfrieren, wenn es bereits aufgetaut oder angetaut war.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Во время использования электронного оборудования необходимо соблюдать следующие меры предосторожности, в особенности:

- Внимательно прочитать инструкции пользования перед включением и использованием аппарата.
- Не погружать аппарат в воду или другие жидкости во избежание опасности удара электрическим током.
- При использовании оборудования в присутствии детей необходим контроль взрослых.
- Выключить штепсельную вилку из электропроводки, если аппарат не используется, перед разборкой и перед очисткой.
- Не трогать части аппарата, находящиеся в движении. Во избежание несчастного случая или повреждения аппарата, не прикасаться руками, волосами, одеждой, лопаткой или другими инструментами во время работы аппарата.
- Никогда не включать оборудование, если электропровод или штепсельная вилка поврежденные, если есть неисправность после какого-либо повреждения или случайного падения. В этих случаях пришлите оборудование в ближайший центр технического обслуживания для ремонта.
- Использование деталей или частей не подлинных или не рекомендованных производителем для этого аппарата может спровоцировать загорание, электрошок или травмы.
- Не пользоваться на улице.
- Не оставлять электропровод свешенным на краю стола или рабочей полки во избежание того, что сам электропровод контактировал с нагретыми поверхностями.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ВНИМАНИЕ

- Любая операция, которая выходит за рамки ухода и очистки, должна быть осуществлена в специализированном центре подготовленным персоналом.
- После извлечения аппарата из упаковки осмотрите его целостность. В случае сомнений не используйте аппарат и обратитесь в центр технического обслуживания.
- Пакеты, пенопласт, гвозди и другие потенциально опасные предметы не оставляйте вблизи детей.
- Производитель и продавец не несут ответственность в случае не соблюдения инструкций.
- Проконтролируйте, чтобы соответствовали параметры напряжения на аппарате с напряжением в данной местности.
- Не используйте объекты и инструменты внутри коробки, могут нанести ущерб. При выключенном аппарате советуется использование резиновой лопатки или деревянной ложки.
- Не чистите аппарат абразивными материалами.
- Не устанавливайте аппарат вблизи нагретых поверхностей или около огня.
- Не помещайте никакие части аппарата в посудомоечную машину.
- Не выключайте из розетки, держа на провод.
- Аппарат должен быть подключен к эффективному оснащенному оборудованию с заземляющей установкой и электрической розеткой на 10А. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный оборудованию или людям, в случае не соблюдения норм безопасности.
- Прежде чем начинать любую операцию по чистке или уходу, убедитесь, что аппарат отключен от электрической сети.
- Никогда не мойте аппарат под струей воды или погрузив в воду.

ВНИМАНИЕ: Оставьте аппарат на ровной поверхности в горизонтальном положении хотя бы на 12 часов, прежде чем использовать его в первый раз. В случае если во время транспортировки аппарат был перевёрнут, охлаждающие вещества должны прийти в свое соответствующее положение.
Оставьте хотя бы 20 см вокруг аппарата для свободной циркуляции воздуха.
Убедитесь, что вентиляционные решетки не загромождены.

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО "GELATISSIMO"

"GELATO GELATISSIMO" укомплектован всеми приспособлениями для пользования как с закрепленной коробкой, так и с вынимающейся. В упаковке вынимающаяся коробка вложена в закрепленную.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТОМ

- Гигиеничность-важный аспект, на который надо обратить внимание при приготовлении мороженого. Убедитесь, что все компоненты абсолютно чисты, особенно те, что будут контактировать с мороженым.
- Не выключайте холодильную установку (кнопка L), когда аппарат в стадии работы. В случае ошибочного действия или случайного отключения электрического тока подождите около 10 минут прежде, чем снова подключить аппарат. Компрессор снабжён защитной установкой, которая помогает избегать повреждение аппарата. В случае, когда аппарат будет подключён незамедлительно, холодильная установка не будет работать.
- Движения лопасти и холодильная установка независимы друг от друга: кнопка (M) управляет движением и остановкой лопасти; кнопка (L) управляет работой холодильной установки. Для полной остановки аппарата отключить обе кнопки (M) и (L). При желании сделать ещё другое мороженое после отключения аппарата, необходимо подождать около 10 минут и можно начинать работу .
- Изменения скорости и шум во время приготовления мороженого нормальны и не наносят вред хорошей работе аппарата. Когда мороженое будет слишком густым, мотор останавливается: защитное устройство срабатывает, чтобы мотор не повредился. Если мотор не включается вновь, подождите когда он охладится.
- Во время использования аппарат должен быть отделен от стен или мебели, чтобы не мешали притоку и оттоку воздуха. Выход теплого или горячего воздуха с боковых стенок аппарата- это нормальный процесс работы аппарата, который выделяет тепло для охлаждения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ С ЗАКРЕПЛЕННОЙ КОРОБКОЙ

1). Перед использованием аккуратно почистить все части, контактирующие с ингредиентами. Внимание: эта операция должна быть осуществлена при отключенной электросети.

2). Вставить размешивающую лопасть (B) в соответствующую позицию на оси внутри коробки.

3). Закрутить по часовой стрелке закрепляющий винт для лопасти (C) на верхушке оси.

4). Прежде чем влить смесь в коробку желательно осуществить процесс, предшествующий охлаждению, нажав только на кнопку (L), 5 минут перед началом работы.

5). Нажать на кнопку (M), что приведет в движение размешивающую лопасть.

6). Налить смесь в коробку. Для получения лучшего результата размешать хорошо ингредиенты, взбив в отдельной посуде и получив однородную массу без сгустков. Использование ингредиентов из холодильника уменьшает время приготовления мороженого.

7). Закройте коробку прозрачной крышкой (D). Время приготовления зависит от количества и первоначальной температуры смеси, типа мороженого (однородной смеси или сорбетто) и температуры помещения.

8). Когда мороженое достигнет желаемой консистенции, остановить аппарат, нажав на кнопки (L) и (M).

9). Раскрутить закрепляющий винт (C) на лопасти против часовой стрелки и снять лопасть в направлении вверх.

10). Вынуть готовое мороженое специальной лопаткой, находящейся в комплекте (E). Избегайте металлических предметов.

11). После небольшого периода охлаждения (около 10 минут) возможно приготовление другого мороженого, повторив те же описанные операции.

12). По окончанию работ отключить аппарат от электросети.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ С ВЫНИМАЮЩЕЙСЯ КОРОБКОЙ

Использование вынимающейся коробки облегчает процесс приготовления мороженого одно вслед за другим, а также чистку. Когда используют вынимающуюся коробку:

1). Снять прозрачную крышку (Д), Раскрутить закрепляющий винт (С) и убрать размешивающую лопасть для закрепленной коробки (В).

2). Влить в закрепленную коробку две дозы (Н) (50мл) бренди или другого алкогольного напитка. Как альтернатива возможно использовать раствор из 10 гр. соли в 40 мл воды. Стенки вынимающейся коробки должны быть полностью смочены: это очень важно следовать данной операции, что даст в дальнейшем хорошую передачу холода от закрепленной коробки к вынимающейся и, следовательно, хороший результат мороженого.

3). Вставить вынимающуюся коробку (G), убедившись, что края коробки контактируют с поверхностью аппарата.

4). Вставить лопасть для вынимающейся коробки F) и закрепить винтом (С) (по часовой стрелке). Аппарат готов к использованию.

5). Осуществить процесс, описанный в разделе “Использование с закрепленной коробкой” с 4 по 10 пункты.

6). Убрать вынимающуюся коробку в направлении вверх после того, как убран винт (С),раскрутив его против часовой стрелки. При желании возможно использовать эту коробку как контейнер для мороженого в морозильной камере (-12°С)..

7). По окончанию работ отключить аппарат от электросети.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Соединять ингредиенты и размешивать мороженое в разных контейнерах.
- Использовать охлажденные ингредиенты.
- **Не наполнять коробку больше половины объёма.** Имея ввиду, что объём смеси во время приготовления мороженого увеличиться.
- Для избежания образования льда не оставлять слишком длительное время мороженое в коробке с работающей установкой охлаждения. Когда мороженое достигло желаемой консистенции, выключить холодильную установку. Подавать мороженое в заранее охлажденной посуде.

КАК ПОЛУЧИТЬ ОТЛИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Вкусное мороженое нужной консистенции и воздушности, полезное и натуральное, зависит от следующих факторов:

- Хорошей работы аппарата: оставлять стенки аппарата для достаточной циркуляции воздуха охлаждения. Воздух необходимый для охлаждения компрессора.
- Качество, свежесть и натуральность ингредиентов.
- Правильный рецепт: правильность дозировки и хорошее размешивание ингредиентов.

ЧИСТКА АППАРАТА

- Убедитесь, что аппарат отключен от электросети, прежде чем осуществлять любую операцию по чистке.
- Мыть лопасти, прозрачную крышку, закрепляющий винт и вынимающуюся коробку теплой мыльной водой.
- Чистить корпус аппарата мягкой тряпочкой. **НИКОГДА НЕ ОПУСКАТЬ АППАРАТ В ВОДУ!**
- **Когда используется вынимающаяся коробка из алюминия, очень важно чистить аккуратно все части, которые контактировали с соляным раствором, во избежание коррозии.**

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

- Для хранения мороженого поместить в морозильную камеру (-12°С) в хорошо закрытом контейнере.
- Разморозив мороженое, оно должно быть съедено в течение 24 часов.
- Не замораживайте вновь мороженое даже частично, которое было уже разморожено.

NOTE

U.K.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

F

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

E

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

I

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

D

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

РУ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО УНИЧТОЖЕНИЯ ПРИБОРА СООТВЕСТВУЮЩАЯ ЕВРОПЕЙСКИМ НОРМАТИВАМ 2002/96/ЕС.

В конце его жузны нельзя прибор унистожать вместе с городским мусором. Можно его отдавать городским центрам онозначеным для унистожения электрических приборов или дейлерам, которие гарантируют такой сервис. Отдельно унистожать электрический прибор важно для среды и здоровия. Таким оброзом возможно переупотреблять составляющие материалы со значительным сбережением в энергии и ресурсах. Потребность отдельно унистожать электрические приборы онозначена символом вычеркнутого мусорного ящика.

ATTENTION: Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty . If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.

ATTENTION: Veuillez conserver les emballages. Ils seront necessaires au cas ou la machine serez retournée pour réparation ou retournée pour n'import quelle raison. Si les machines seront retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur aussi se la machine sera sous garantie. Aussi s'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.

CUIDADO: guardar los emballajes en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devoluciòn. En el caso los aparatos seran entrgados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparaciòn seran cargados al cliente a pesar de la garancia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.

ATTENZIONE: conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.

ACHTUNG: Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.

ВНИМАНИЕ: пожалуйсто сохраните упаковачные коробки. Они нужны если понодобиться отдать прибор в сервис ули его вернуть продавателью. В случае если прибор отправлен по почте не в оригинальной упаковачной коробке, сервисные расходы будут полностью за счет отправителя, не зависимо от гарантийных условий. Продаватель умеет право не принимать приборы не в оригинальной упаковачной коробке.

NEMOX S.p.A.
Via Galileo Galilei, Trav. III, N° 6
25010 San Zeno Naviglio
Brescia - ITALY
www.nemox.com

CERTIFIED
UNI-ISO 9001

COD.: 509978R03